

イベント情報

酒蔵見学と天寿を楽しむ会のご案内



桃太郎の親父さんです

天寿を味わう会
昨年5月より始まった会で、本荘市の駅前「桃太郎」さんで食通が集まり楽しく味わう会です。
旬の酒と、それに合った料理を「桃太郎」の親父さんが腕を振るって造ってくれます。
みなさんも、参加してみませんか？
随時会員募集しております。

酒蔵を見学した後「桃太郎」で旬の料理はいかが？

- 日時 12月4日
蔵見学/天寿酒造 14:30~16:00
楽しむ会/桃太郎(羽後本荘駅前) 17:30~
- 会費 4,500円(税込み・交通費別)
- 定員 30名
- ※先着順で定員に達した時点で締め切らせて頂きます。
- ★お問い合わせ 桃太郎 秋田県本荘市花畑1-68
TEL 0184-24-2552



交通のご案内
由利高原鉄道
鳥海山麓線
羽後本荘発→矢島着 13:30 14:20
矢島発→羽後本荘着 16:23 17:05
交通費 往復1,100円

この度、日頃お世話になっている皆様に、私共天寿酒造がなにを考え・守り・求め・挑戦しているのか、その思いをお伝えし、御理解いただくために、稚拙ではありますが「天寿蔵元通信」として、お送りさせて頂くことになりました。
そのお酒はどのような狙いで造られたものなのか、季節や旬の食べ物に合うお酒・また飲み方は、そして鳥海山の登山口でもあるこの矢島町の様子や蔵の様子など、皆様が自分の酒蔵として親しみをもち、お仲間にお話し頂けるような内容にするべく努力してまいります。
お気軽に、ご意見やご希望をお寄せ下さいますようお願いしております。

専務取締役 大井建史
発行にあたって

カモ鍋と「ふりかえれば鳥海」を味わう会のご案内



酒盃さんで鴨鍋を味わう会
天寿が組織する「天寿酒米研究会」は、無農薬米の栽培を行っています。その一つの方法として水田にアイガモを放し雑草が生えないようしています。その時に一番活躍してくれたアイガモが、寒くなり脂ものって美味しくなるこの季節に、完全無農薬仕込みの「ふりかえれば鳥海」と、鴨料理を味わう会を秋田市山王の「酒盃」さんで行います。
お酒はもちろん、無農薬米仕込みの純米吟醸「ふりかえれば鳥海」です。

酒盃でうまい酒と合鴨を味わってみませんか？

- 場所 酒盃 (秋田市山王)
- 日時 11月20日(土) PM6:30~
- 会費 6,000円(消費税込み)
- 定員 40名
- ※先着順で定員に達した時点で締め切らせて頂きます。
- ★お申込み・お問い合わせ先 酒盃 秋田市山王1-6-9
TEL 018-863-1547



定休日 日曜・祭日

十月二日、蔵元に新米が初入荷しました。依頼、着々と酒造りの準備は整い、今の時期もろみ仕込みの前段階である酒母仕込みが続いています。
今年の仕込み本数は大小合わせて102本を計画していますが、これまでも増して要望の多い吟醸酒、純米酒等の比率が高まっています。これに加え今年と同じ精米歩合でも明らかに酒質の向上が確認された扁平精米(原料米の厚みを薄く削る精米方法)での仕込みや、マル秘新商品の仕込み等、盛り沢山の内容となっております。
夏の間に、昨年の造りシーズンに気になっていった釜場周りの床改修や導線の改良などをはじめとする細かな修繕や造りの検討を行い、昨年以上の酒を目指す為、準備してまいりました。
これまでも、小さな改善の積み重ねが酒質の向上へと繋がることを信じて歩んできました。

専務取締役 大井建史
蔵に活気



酒母の仕込み



雪化粧した鳥海山

編集後記
鳥海山麓にある私たちの蔵ですが、今が見頃と言った感じですか。天寿の仕込み水の源でもある「鳥海山」も十月十七日に初冠雪を迎え今では、すっかり雪化粧をしています。
麓付近は、紅葉の真っ最中です。休日には、行楽客とキノコ採りの人たちで、山にぎわっております。
くれぐれも、熊と遭難には注意してください。

編集委 佐藤博輝

た。日本酒の消費動向を省みれば、絶対量は減少しているても美味しいものを適量飲むという要求がますます強まっていることを感じます。
お客様の期待に応えるべく、今年も天寿の蔵は動き出しました。

思い

思いを込めること、それは…
希望であり、愛することであり、重い責任である。

私たちは、妻や子供を思い、生まれた町を思い、自分たちの人生を思い、仕事を思う。
酒屋の人間は、農家と似ている。
種籾を思うように原料米を思い、稲を思うように麴や酒母やもろみを思い、収穫を思うようにしぼった酒の出来に一喜一憂する。
それも、希望を持ち、愛し、責任を持って、思いを込めるからこそである。

「製品に誇りを、顧客に感謝を」を、社是として来た。

製品に誇りを持つと言ふ事は、自分たちの仕事に誇りを持つと言ふことである。
酒屋の表現は、一に売出す酒の力のみである。そこに、まやかしやこまかしなど以外の外であり、自分が仕事に対し常に向上心を持ち続けているかという事である。
顧客に感謝をすると言ふ事は、我々は、その人たちに生かされていると言ふ事を肝に命じる事である。

「ありがとう」と言う言葉の意味は、有り難い（あるはずがない）嬉しい事が起こったから、

心を込めて言う言葉と聞いた。
「誇りを持ってした仕事がお客様に評価され生かされる事に感謝しましょう。」と、言う事だ。

我々は、「ありがとう」と言う言葉を、日に何度使うだろう。
お電話を頂いてありがとう
ご来社頂いてありがとう
ご注文頂いてありがとう
蔵を見学頂いてありがとう
手伝って頂いてありがとう
ガンバッテくれてありがとう
本当に思いを込めて言っていますか？

我々は、生まれた町に、誇りを持っている。独立した長い歴史を持つ町、優れた人材を生み出す町、そして、我々が、誇りを持って造る『天寿』がある。

120余年の伝統を持つ我が社も、その時代々々に変革をして来た。
先人の残してくれた知恵を生かしながら時代にあった革新をしてきたからこそ、歴史を積み重ねる事が出来たのだ。
今の時代、我が町が誇れるものは、すばらしい大自然、そして田圃である。
その中で『天寿』が、日本国中を相手に勝ち残

る為には、その有利さを最大限に活用することだ。
酒屋は、大昔から農家と共存して来た。米がなくては、酒は造れない。

今、米造りも生き残りをかけて頑張らなければいけない時に来ている。
農家が生き残れなければ、我が町は消えてしまうだろう。

これからの酒屋に求められるものは、造り手（素晴らしい米で素晴らしい酒を造り出す人たち）の思いが伝わること、さらに売り手（自分が出向き、直接お客様とふれあいながら、あるいは電話で顔の見えない人と話をしながら、「天寿」に込めた思いを伝える人たち）と飲み手の思いが通う関係を早急に造り上げることだ。

その関係を築き上げる事が出来れば、共に歩めるはずだ。
何故なら、テクニクなどではなく思いが問われる時代だからだ。
社員一人一人が、これからの需要の進化に対応すべく、常に自己改革を重ねて、次の時代にも選択される企業になる為、お客様の喜びを目指し、自分の仕事に使命感を持って共に新しい時代を築き上げよう。

NEWS 新酒初しぼり ご贈答品のご案内



2000年記念特別企画商品

いよいよ今年も仕込みが始まりました。
季節の料理に彩りを添える、芳醇な味わいと新鮮な香りのしぼりたて生酒をおすすめします。
「あきたこまち新酒初しぼり」
デザインを一新した「秋田美山錦純米しぼりたて生酒」、「ささにこり本醸造しぼりたて生酒」、「あきたこまち本醸造しぼりたて生酒」の4種類が揃います。
今年も十二月中旬にはお届けできるよう進行しています。
キーポイントは「新米」、「新酒」、「初しぼり」です。
楽しみにお待ちください。

年賀の新酒セット

献寿盃

「ご贈答は同封のパンフレットをご参照下さい」
又、2000年記念特別企画としてお歳暮として人気のある純金入り「献寿盃」・「八リットル」。「年賀の新酒セット」に豪華水引を添えた特別仕様を用意いたしました（写真参照）。読者の皆様だけの特別企画ですのでご注文の際には申込書に2000年版とご記入の上、ご用命ください。

天寿酒米研究会



今年の夏、記録的な猛暑となった日本列島ですが、ここ矢島町も例にもれず立木が枯れるほどの暑い夏となりました。
しかし、鳥海山の雪は残り、おかげで湯水の心配も無く、天寿酒米研究会の美山錦は順調に生育しました。とは言うものの、例年より1〜2週間生育が進んでいることを会員一同による田んぼ巡回で確認し、早めに適切な肥培管理、水管理を行っていた事と、秋の長雨を予測していたことを報告いたします。
適切な管理の下、今年も高品質の美山錦が収穫できました。
気になる、酒造りへの影響ですが精米師の木村によると、「今年の米は全般的に脆くて、丁寧に精米しないと砕けてしまう」の言葉にあるように豊作年の造りは身を引き締める必要があります。
今、精米所では大吟醸酒の精米に入っています。今年の吟醸酒にはもろみ担当の土田と酒母担当の佐藤の美山錦が使用されます。
蔵人自ら育てた米を最上に生かす。これが美酒「天寿」の特徴です。

天寿酒米研究会
夏の田圃巡回指導風景
右が、日下先生
中央が、蔵人の土田社長です